CAFETERÍA · CAFETERIA

CAFÉS · COFFEE

ESPRESSO · CORTADO **1.40€** CON LECHE/LATTE · AMERICANO **1.60€**
CAPUCCINO · CARAJILLO · BOMBÓN **2€** FRAPPÉ **2.10€** FRAPPUCCINO **2.60€**
YOGA CHAI LATTE **1.70€** CURCUMA LATTE **2€** DIRTY CHAI **2€** MOCHACCINO **2.20€** ICED MATCHA LATTE **3€**
DESCAFEINADO DECAFEINATED · "LECHE" DE AVENA OAT "MILK" · CON HIELO WITH ICE **+0.10€**

TÉS Y INFUSIONES · TEA & HERBAL TEA

ENGLISH BREAKFAST *NEGRO* **2.50€** *BLACK*
EARL GREY SUPERIOR *NEGRO, CON ACEITE DE BERGAMOTA* **3€** *BLACK WITH BERGAMOT OIL*
GUNPOWDER ESPECIAL *VERDE* **2.50€** *GREEN*
PU-ERH ORIGINAL *ROJO* **2.50€** *RED*
MANZANILLA DE MAÓ ECO **3€** *CAMOMILLE*
HONEYBUSH PURO ORGÁNICO *ROOIBOS* **3€** *ORGANIC ROOIBOS*
ROOIBOS CON ALMENDRA AMARGA **2.50€** *ROOIBOS WITH BITTER ALMOND*
POLEO MENTA **2.50€** *MINT TEA*
VERDE MAR *ROSA MOSQUETA, LEMONGRASS, HIERBALUISA, REGALIZ, LIMÓN, HIERBABUENA* **3€**
ROSEHIP, LEMON VERBENA, LEMONGRASS, LIQUORIZE, LEMON PEEL, SPEARMINT
CHAI *CANELA, CLAVO, CARDAMOMO Y JENGIBRE* **3€** *CINNAMON, GINGER, CLOVE AND CARDAMOM*
FRUTOS ROJOS *MORAS, ARÁNDANOS, GROSELLAS, FRESONES Y ENDRINAS* **2.50€**
RASPBERRIES, BLUEBERRIES, CURRANTS AND BLACKBERRIES

FRUTA LÍQUIDA · LIQUID FRUIT

SMOOTHIE: *NARANJA ORANGE* · MILKSHAKE: *LECHE MILK* · INDIAN LASSI: *YOGUR IOGOURT*
+ 2 FRUTAS (FRESAS, MANGO, PLÁTANO, PIÑA, PAPAYA O FRUTOS DEL BOSQUE) **4.70€**
+ 2 FRUIT TO CHOSE (STRAWBERRIES, MANGO, BANANA, PINEAPPLE, PAPAYA OR FRUITS OF THE FOREST)

DESAYUNOS · BREAKFAST

LA GRANOLA · GRANOLA

MUESLI, YOGUR GRIEGO, FRUTOS SECOS, FRUTA FRESCA **5€** MUESLI, IOGURT, NUTS, FRESH FRUIT

LAS TOSTADAS EN PAN DE MOLDE · LOAF TOAST

MANTEQUILLA Y MEREMELADAS ARTESANAS **3€** BUTTER AND MARMALADE
MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y MERMELADAS **3€** PEANUT BUTTER AND MARMALADE

LAS TOSTADAS EN PAN BLANCO · PLAIN BREAD TOAST

PÀ AMB TOMÀQUET **2.5€** TOMATO BREAD
PÀ AMB TOMÀQUET+ QUESO MAÓ O JAMÓN DE CEBO **3€** TOMATO BREAD+ MENORCAN CHEESE OR CURED HAM

LOS BOCATAS EN PANECILLO DE SEMILLAS · SEEDED BREAD ROLL

SOBRASADA ARTESANA CALIENTE **4.20€** GRILLED MENORCAN CRAFT SOBRASADA
PÀ AMB TOMÀQUET CON... QUESO SEMI MAÓ-MENORCA O ATÚN O JAMÓN DE CEBO **4.20€**
TOMATO BREAD WITH MENORCAN CHEESE OR CURED HAM OR TUNA
SOBRASADA ARTESANA CON QUESO CALIENTE O QUESO MAÓ CON JAMÓN DE CEBO **4.70€**
GRILLED CRAFT SOBRASADA AND CHEESE OR MENORCAN CHEESE AND CURED HAM
BOQUERONES, ATÚN Y TOMATE **6€** ANCHIOVIES IN VINEGAR, TUNA AND TOMATO

EL SANDWICH · SEEDED LOAF SANDWICH

JAMÓN YORK Y QUESO **4€** HAM AND CHEESE

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

VERMUTEO·PICOTEO·TAPAS · SNACKS·APETIZERS·TAPAS

CHÈSPIR 10€ NO BRAVAS+HUMMUS DE KALAMATAS NO BRAVAS+KALAMATA HUMMUS
FORMENTERA 4.50€ ACEITUNAS ROTAS+PAN +ALL-I-OLI CRACKED OLIVES+GARLIC MAYONNAISE+ BREAD
VIC 5.50€ PATATAS+ACEITUNAS+MINI FUETS CRISPS+OLIVES+SMALL CURED SAUSAGES
PIM-PAM 3€ PATATAS+ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA CRISPS+OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY
VILASSAR 14€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS CRISPS+OLIVES+COCKLES
4 FANTÁSTICOS 20€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS+BOQUERONES CRISPS+OLIVES+COCKLES+ANCHOVIES IN VINEGAR

ACEITUNAS OLIVES: RELLENAS 2€ STUFFED WITH ANCHOVY ROTAS 3€ CRACKED DE KALAMATA 3€ KALAMATA'S
PATATAS CHIPS "MARINAS -CON SAL DE FORMENTERA-" 1.50€ CRISPS
NUESTRAS ALMENDRAS TOSTADAS 2€ HOME MADE TOASTED ALMONDS

MEJILLONES 8/12 DE LAS RÍAS EN ESCABECHE "PUJADÓ SOLANO" 11€ TINNED MUSSELS IN PICKLED SAUCE
BERBERECHOS 30/35 DE LAS RÍAS GALLEGAS "LA BRÚJULA" 12€ TINNED COCKLES IN BRINE
NAVAJAS DE LAS RÍAS 5/8 AL NATURAL "LA BRÚJULA" 15€ TINNED RAZOR SHELLS IN BRINE
ZAMBURIÑAS DE LAS RÍAS EN SALSA GALLEGA "ESPINALER" 7.50€ TINNED BABY SCALLOPS IN SAUCE
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 "EL XILLU" 15€ 8UD#7.50€ 4UD "00" CURED ANCHOVIES
BOQUERONES EN VINAGRE "ORTIZ" 8€ ANCHIOVIES BLEACHED IN VINEGAR
SARDINAS ASADAS "LA BRÚJULA" 7€ ROASTED SARDINES IN SAUCE
FILETE DE SARDINA AHUMADA "CASA SANTOÑA" 3€ SMOKED SARDINE FILLET

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA DE GUIJUELO "JOSELITO" 20€ ACORN FEEDED IBERIAN HAM
MINI FUETS "LA SELVA" 3€ SMALL CURED SAUSAGES
QUESO ARTESANO "SA CANOVA, CALA BLANC" MEJOR NUEVO QUESO 2016 WORLD CHEESE AWARDS 15€
SA CANOVA CALA BLANC" CRAFT CHEESE BEST NEW CHEESE 2016 WORLD CHEESE AWARDS
TACOS DE QUESO VIEJO ARTESANO "S'ARANGÍ", EN ACEITE 8€ "S' ARANGÍ" OLD CHEESE CURED IN OLIVE OIL
DEGUSTACIÓN DE QUESOS D.O.P. MAÓ-MENORCA 8€ MENORCAN CHEESE TASTING

NACHOS CON QUESO MAÓ-MENORCA Y CHEDDAR + JALAPEÑOS 6€ CHEESY NACHOS WITH JALAPEÑOS
NO-BRAVAS PATATITAS ASADAS HASSELBACK CON ALL-I-OLI Y MOJO ROJO 5€
HASSELBACK BABY POTATOES, ALL-I-OLI (GARLIC MAYO) AND RED MOJO (CANARIAN HOT & SPICY SAUCE)
HUMMUS DE ACEITUNAS DE KALAMATA+PAN DE PITA 5.50€ KALAMATA OLIVES HUMMUS WITH PITA BREAD
CROQUETAS DE GAMBAS Y MERLUZA 6€/2UD#3€/UD. PRAWNS & HAKE CROQUETTES
CROQUETÓN DE BERENJENA, QUESO Y ORÉGANO 4€ AUBERGINE, CHEESE AND OREGANO XXL CROQUETTE
FALAFEL CON CHUTNEY DE MANGO Y SALSA DE YOGUR 4€ FALAFEL WITH MANGO CHUTNEY AND IOGOURT SAUCE
TARTALETA DE FIGAT, SOBRASADA Y QUESO MAÓ 5€ FIG MARMALADE, SOBRASSADA AND CHEESE TARTALETTE
QUICHE DE ESPINACAS, QUESO MAÓ, CHERRYS Y NUECES 4€ SPINACH, TOMATO, CHEESE AND WALNUT QUICHE

LOMITOS DE BACALAO AHUMADO CON TOMATE Y OLIVADA 15€ SMOKED COD LOINS, TOMATO AND OLIVE SPREAD
PASTEL DE CABRACHO, CON GRATÉN DE ALL-I-OLI 8.50€ RED SCORPIONFISH CAKE WITH ALL-I-OLI AU GRATIN
PASTEL DE PATATA, QUESO Y BACON 9€ POTATO, CHEESE AND BACON CAKE
ALBÓNDIGAS DE PULPO EN SALSA VERDE 6.50€ OCTOPUS MEATBALLS WITH PARSIL SAUCE
POLLO SATAY, ESTILO THAI 5.50€ SATAY CHIKEN THAI STYLE
FRICANDÓ DE TERNERA Y CEPS (BOLETUS) 5.50€ BEEF WITH BOLETUS (MUSHROOMS) IN SAUCE
CREPINETTE DE CORDERO AL ROMERO, MIEL Y SOJA 6€ ROSEMARY LAMB CREPINETTE, SOY AND HONEY

PAN 1€ PLAIN BREAD PAN CON TOMATE 3€ TOMATO BREAD ALL-I-OLI 1€ GARLIC MAYONNAISE

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

LA REPOSTERÍA · DESSERTS

CHEESECAKE DE BROSSAT (REQUESÓN MENORQUÍN) Y CÍTRICOS 5€
BROSSAT (MENORCAN RICOTTA) AND CITRUS CHEESECAKE
CHILI BROWNIE. CON CACAHUETES 5€ CHILI BROWNIE WITH PEANUTS

CERVECERÍA · BEER

BARRIL · DRAUGHT: ESTRELLA DAMM 5,4º LAGER
CAÑA 25CL. 1.80€ HALF PINT COPA 33CL. .2.30€ MEDIUM JARRA 50CL.4€LARGE/PINT

SANT CLIMENT GRAHAME PEARCE 3,50€ 0,33 CL.. 4,7º MENORCAN CRAFT LAGER
FREE-DAMM 2.60€ 33CL.. 0,0 º SIN ALCOHOL ALCOHOL FREE VOLL-DAMM 3€ 33CL. 7,2 º MÄRZEN DOUBLE
MALQUERIDA 3€ 0,33CL.. 5º FRESH RED LAGER ALHAMBRA RESERVA 1925 3.20€ 0,33CL. 6,4º PILSENER
INÈDIT 3,50€ 33CL. 4,8º PALE ALE JUDAS 5€ 33CL. 8,5º STRONG ALE

VERMUT · VERMOUTH

ESPINALER 2.60€ MARTINI 3.10€ BINITORD 3,50€
YZAGUIRRE RESERVA 3.50€ DOS DEUS RESERVA ÚNICA 2013 5€

LA BODEGA · WINE CELLAR

PRECIO POR COPA/BOTELLA · PRICE BY GLASS/BOTTLE

LOS GENEROSOS · APERITIFS

FINO EN RAMA ELÉCTRICO PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES *TORO ALBALÁ* 3/-€
MANZANILLA PAPIRUSA PALOMIMO JEREZ-XÉRÈS-CHERRY *LUSTAU* 3.50/-€

LOS DE LA CASA · HOUSE WINE

VIÑA CALERA VERDEJO RUEDA *MARQUÉS DE RISCAL* 2.70/15.50€
LARROSA GARNACHA+TEMPRANILLO RIOJA *IZADI* 2.70/15.50€
OÑAL CRIANZA TEMPRANILLO+GARNACHA+GRACIANO RIOJA *OÑAL* 2.70/15.50€
HUGUET DE CAN FEIXES BRUT NAT. RVA. MACABEU+PERELLADA+P. NOIR PENEDÈS *CORPINNAT* 4.20/24€

LOS DE CASA · MENORCAN WINE

BINIFADET CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA *BINIFADET* 4.20/24€
TORRALBENC COUPAGE V. T. ILLES BALEARS *TORRALBENC VELL* 5/30€
TORRALBENC MONASTRELL V.. T. ILLA DE MENORCA *TORRALBENC VELL* 5/30€
SA FORANA COUPAGE V. T. ILLA DE MENORCA *SA FORANA* 4.20/24€
TORRALBENC MERLOT+SYRAH V.. T. ILLA DE MENORCA *TORRALBENC VELL* 5/30€
BINIFADET BRUT CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA *BINIFADET* -/30€

LOS DE LA PIZARRA · BLACKBOARD WINE

BENUFET GARNATXA BLANCA TERRA ALTA *HERÈNCIA ALTÉS* 3.50/20€
TRICÓ ALBARIÑO RÍAS BAIXAS *COMPAÑÍA DE VINOS TRICÓ* 4.20/24€
TALEIA SAUVIGNON BLANC+SÉMILLON COSTERS DE SEGRE *CASTELL D'ENCÚS* 5/30€
PASIÓN DE BOBAL UTIEL-REQUENA *BODEGA SIERRA NORTE* 3.50/20€
TANUKI BOB MANTONEGRO V. T. ILLA DE MALLORCA *4 KILOS VINÍCOLA* 4.20/24€
UNACEPA TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO) RIBERA DE DUERO *VALDUERO* 5/30€
LLOPART ROSÉ BRUT NATURE MICROCOSMOS PINOT NOIR+MONASTRELL PENEDÈS *CORPINNAT* -/30€

LOS DULCES · SWEET WINE

CASTAÑO DULCE MONASTRELL YECLA *FAMILIA CASTAÑO* 3€/-€
FINCA ANTIGUA MOSCATEL LA MANCHA *ARRÁEZ* 4€/-€
DON PX GRAN RESERVA PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES *TORO ALBALÁ* 8€/-€

COCTELERÍA Y COPAS - COCKTAILS AND DRINKS

ALGUNOS CLÁSICOS - CLASSICS

ADONIS 5.50€ FINO+VERMOUTH ROJO+ANGOSTURA *FINO SHERRY+ RED VORMOUTH+ANGOSTURA BITTERS*

AMERICANO 5.50€ VERMUT ROJO+CAMPARI+SODA *RED VERMOUTH+CAMPARI+SODA*

APEROL SPRITZ 6€ APEROL+CAVA+SODA *APEROL+CAVA+SODA*

BELLINI 5€ CAVA+PURÉ DE MELOCOTÓN *CAVA+PEACH PUREE*

BLACK RUSSIAN 6.50€ VODKA+LICOR DE CAFÉ *VODKA+COFFEE LIQUOR*

BLOODY MARY 7€ VODKA+ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA BLANCA+TABASCO *VODKA+TOMATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO*

BRANDY ALEXANDER 6.50€ BRANDY+LICOR DE CACAO+NATA *BRANDY+COCOA LIQUOR+CREAM*

CAIPIRINHA 6.50€ CACHAÇA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA *CACHAÇA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE*

DAIQUIRI 6.50€ RON BLANCO+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN *RUM+SUGAR+LEMON JUICE*

DARK 'N' STORMY 8.50€ RON AÑEJO+CERVEZA DE GENGIBRE+ZUMO DE LIMA *DARK RUM+GINGER BEER+LIME JUICE*

DIRTY MARTINI 6.50€ VODKA, VERMUT SECO Y SALMUERA *VODKA, DRY VERMOUTH AND BRINE*

DRY MARTINI 6.50€ LONDON DRY GIN+VERMUT SECO *LONDON DRY GIN+DRY VERMOUTH*

ESPRESSO MARTINI 7€ CAFÉ+VODKA+LICOR DE CAFÉ+AZÚCAR *COFFEE+VODKA+COFFEE LIQUOR+SUGAR*

GIMLET 6.50€ LONDON DRY GIN+JARABE DE LIMA *LONDON DRY GIN+LIME SYRUP*

GIN FIZZ 6.50€ GIN+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA *GIN+SUGAR+LEMON JUICE+SODA*

IRISH COFFEE 10€ IRISH WHISKEY+CAFÉ+AZÚCAR+NATA *IRISH WHISKEY+COFFEE+SUGAR+CREAM*

KAIPIROSKA 6.50€ VODKA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA *VODKA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE*

KIR-ROYAL 4.50€ CAVA+CREMA DE CASSIS *CAVA+CREME DE CASSIS*

LONG ISLAND ICED TEA 7€ GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RON+COLA *GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RUM+COLA*

MAI-TAI#3 10€ RON BLANCO Y AÑEJO+AMARETTO+TRIPLE-SEC+NARANJA+PIÑA+GRANADINA *WHITE RUM+DARK RUM+AMARETTO+TRIPLE-SEC+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE*

MANHATTAN 7€ BOURBON+VERMUT ROJO+ANGOSTURA *BOURBON+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS*

MARGARITA 6.50€ TEQUILA+TRIPLE-SEC+ZUMO DE LIMÓN *TEQUILA+TRIPLE-SEC+LEMON JUICE*

MIMOSA 4.50€ CAVA+ZUMO DE NARANJA NATURAL *CAVA+ORANGE FRESH JUICE*

MINT JULEP 7€ BOURBON+AZÚCAR+MENTA FRESCA *BOURBON+SUGAR+FRESH MINT LEAVES*

MOJITO CUBANO 6.50€ RON BLANCO+MENTA FRESCA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+SODA+HIELO ROTO *WHITE RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+SUGAR+CRUSHED ICE*

MOJITO GOLD 7.50€ RON AÑEJO+MENTA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR INTEGRAL+SODA+HIELO ROTO *DARK RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+BROWN SUGAR+SODA+CRUSHED ICE*

MOJITO PLATINUM 10€ RON GRAN RESERVA+MENTA+ZUMO DE NARANJAA+SIROPE DE ÁGVE+GINGER ALE+HIELO ROTO *VERY OLD RUM+FRESH MINT LEAVES+ORANGE JUICE+AGAVE SYRUP+GINGER ALE+CRUSHED ICE*

NEGRONI 6.50€ GIN+VERMOUTH ROJO+CAMPARI *DRY GIN+RED VERMOUTH+CAMPARI*

OLD FASHIONED 8€ WHISKEY+AZÚCAR+ANGOSTURA *WHISKEY+SUGAR+ANGOSTURA BITTERS*

PIÑA COLADA 6.50€ RON+COCO+PIÑA *RUM+COCONUT+PINEAPPLE*

PISCO SOUR 7€ PISCO+ZUMO DE LIMÓN, AZÚCAR CLARA DE HUEVO *PISCO, LEMON JUICE, SUGAR, EGG WHITE*

ROB ROY 7€ SCOTCH WHISKY+VERMUT ROJO+ANGOSTURA *SCOTCH BLENDED WHISKY+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS*

RUSTY NAIL 8.50€ SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE *SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE*

SCREWDRIVER 7€ VODKA+ZUMO DE NARANJA NATURAL *VODKA+FRESH ORANGE JUICE*

TEQUILA SUNRISE 6.50€ TEQUILA+ZUMO DE NARANJA+GRANADINA *TEQUILA+ORANGE JUICE+GRENADINE*

WHISKEY SOUR 7€ BOURBON+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR *BOURBON+LEMON JUICE+SUGAR*

WHITE RUSSIAN 7€ VODKA+LICOR DE CAFE+NATA *VODKA+COFFEE LIQUEUR+CREAM*

COCTELERÍA Y COPAS··COCKTAILS AND DRINKS

ESPECIALES DEL CHÈSPIR··CHÈSPIR SPECIALS

AFTER NINE 6€ CREMA DE WHISKY+PEPPERMINT+CHOCOLATE WHISKY CREAM+PEPPERMINT+CHOCOLATE

APELINI 5€ CAVA+PURÉ DE MANZANA VERDE CAVA+GREEN APPLE PUREE

BROWN RUSSIAN 7€ VODKA+JARABE DE CHOCOLATE NEGRO+NATA VODKA+DARK CHOCOLATE SYRUP+CREAM

GINMOJITONIC 8€ GIN INNAT+MENTA FRESCA+AZÚCAR+ZUMO DE NARANJA+FEVER TREE+HIELO ROTO
MENORCAN INNAT PREMIUM GIN+MINT LEAVES+SUGAR+ORANGE JUICE+FEVER TREE+CRUSHED ICE

MATCHA SOUR 8€ TÉ MATCHA+BRANDY+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO
MATCHA TEA+BRANDY+LEMON JUICE+SUGAR+EGG WHITE

MOJIRINHA 10€ MENTA FRESCA+RON+CACHAÇA+LIMA+ZUMO DE LIMÓN+SODA+AZÚCAR+HIELO ROTO
FRESH MINT LEAVES+RUM+CACHAÇA+LIME+LEMON JUICE+SODA+SUGAR+CRUSHED ICE

SPIDER SPECIAL 6€ ADVOCAAT (LICOR DE HUEVO)+BRANDY+7UP ADOCAAT (EGG LIQUOR)+BRANDY+LEMONADE

FRUTALES Y NATURALES··FRESH AND FRUITY 8€

A#RON +NARANJA+FRESA+MANGO RUM+ORANGE+STRAWBERRIES+MANGO

B#MALIBÚ +NARANJA+FRESA+PLÁTANO MALIBU+ORANGE+STRAWBERRIES+BANANA

C#TEQUILA +NARANJA+FRESA+PIÑA TEQUILA+ORANGE+STRAWBERRIES+PINEAPPLE

D#CACHAÇA +NARANJA+PIÑA+PAPAYA CACHAÇA+ORANGE+PINEAPPLE+PAPAYA

E#VODKA +NARANJA+FRUTOS DEL BOSQUE VODKA+ORANGE+FRUITS OF THE FOREST

MOCKTAILS SIN ALCOHOL··ALCOHOL FREE

FRESITO 5.50€ PURÉ DE FRESAS+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA STRAWBERRIES PURÉE+SUGAR+LEMON JUICE+SODA

FROZEN PEACH 7.50€ PURE DE MELOCOTÓN.+ZUMO DE NARANJA Y LIMÓN+NATA+TÉ FRÍO
PEACH PUREE+ ORANGE AND LEMON JUICE.+CREAM+ ICED TEA

SHIRLEY TEMPLE 5€ GINGER ALE+NARANJA+PIÑA+GRANADINA GINGER ALE+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE

VIRGIN BELLINI/APELINI 4€ PURÉ DE MELOCOTÓN/MANZANA VERDE+SODA PEACH/GREEN APPLE PURÉE+SODA

VIRGIN COLADA 6€ PIÑA+ PURÉ DE PIÑA.+LECHE DE COCO PINEAPPLE.+PINEAPPLE PUREE AND COCONUT MILK

VIRGIN MATCHA SOUR 6€ TÉ MATCHA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO MATCHA TEA+LEMON+SUGAR+EGG WHITE

VIRGIN MARY 5€ ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA+TABASCO
TOBATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO

VIRGIN MOJITO 5.50€ MENTA+AZÚCAR+ZUMO DE MANZANA+SODA MINT LEAVES+SUGAR+APPLE JUICE+SODA

GIN (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

MONKEY 47 10€ BROCKMAN'S · G'VINE FLORASION · HENDRICK'S · MARE · MARTIN MILLER'S · LONDON Nº1 9€
BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · NORDÉS · PUERTO DE INDIAS · PLYMOUTH · SEAGRAM'S 7.50€
BARBER'S · BEEFEATER · GORDON'S · TANQUERAY · XORIGUER 6€

VODKA (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

GREY GOOSE 9€ ABSOLUT 7.50€ FINLANDIA · SMIRNOFF · STOLICHNAYA 6€

RON (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

MATUSALEM GRAN RESERVA · PAMPERO ANIVERSARIO 9€
BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · CACIQUE AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 7.50€
BACARDÍ · HAVANA 3 6€

WHISKY (MEZCLADO MIXED +1€) (FEVER-TREE/GINGER ALE +2€)

ARDBEG 10 9€ THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE · MACALLAN AMBER 8€
CANADIAN CLUB · JAMESON · JACK DANIEL'S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER'S MARK 7€
CUTTY SARK · FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B · JOHNNIE WALKER RED 6€

BRANDY

CARLOS I 8€ MASCARÓ · MAGNO 5€ 103 · SOBERANO 4€

TEQUILA (CHUPITO SHOT)

DON JULIO AÑEJO 4€ JOSE CUERVO REPOSADO 2.50€ SAUZA BLANCO 2€